

Wir stellen vor:

Die 1896 gegründete Sennerei auf über 1.000 Höhenmetern verarbeitet Heumilch zu Käse.

Von den 14 teilhabenden Milchviehbetrieben ist der weiteste nur 7 km entfernt. Die Kä-

serei setzt auf kurze Wege und hohe Qualität. Alle Landwirte sind zertifiziert, d. h. sie erfüllen die hohen Ansprüche, die die Heumilchproduktion mit sich bringt: Die Milchkühe bekommen nur frisches Gras bzw. Heu zu fressen und das ohne Zugabe von Silage. Über den ganzen Sommer weiden die Tiere in der Natur auf den Weiden und im Winter in großzügigen Ställen, die den Kühen auch die Möglichkeit zur Bewegungsfreiheit bieten. Der Käse wird nach alten überlieferten Rezepten traditionell von ca. 30 Mitarbeitern hergestellt. Weitere Informationen findet Ihr unter: www.bergkaeserei-diepolz.de

